

Essen und Geniessen im Augustinum

Tischkultur mit Stil



Auf einen Blick

- Ausgewogene und abwechslungsreiche Küche
- Hochwertige Zutaten und ausgewählte Lieferanten
- Gepflegtes Ambiente und zuvorkommender Service
- Sonderkostformen für individuelle Bedürfnisse

„Essen hält Leib und Seele zusammen“, sagt ein altes Sprichwort. Die hauseigene Küche ist deshalb im Augustinum eine Selbstverständlichkeit. Wir beziehen unsere Frischprodukte wie Gemüse, Fleisch, Milchprodukte und Backwaren überwiegend von lokalen Lieferanten. Dies ermöglicht es uns, den Bewohnern des Augustinum regelmäßig saisonale und regionale Spezialitäten anzubieten.

Mit großem Vergnügen bereiten unsere Küchenchefs für die regelmäßig stattfindenden Hausfeiern ausgefallene Festtagsgerichte zu. Oft gibt es im Augustinum aber auch traditionelle Hausmannskost. Denn meist sind es ja die einfachen Dinge, die im Leben besonders viel Freude machen.

Das Angebot eines täglichen gemeinsamen Mittagessens in unserem Restaurant ist ein zentraler Bestandteil des Augustinum-Konzeptes. Gerne nehmen wir den Bewohnerinnen und Bewohnern damit den Einkauf ab und lassen ihnen ein Stück zusätzlicher Lebensqualität zukommen. Dabei haben Sie täglich die Wahl zwischen verschiedenen ausgewogenen, abwechslungsreichen 3-Gänge-Menüs: Vollkost, leichte Vollkost oder eine vegetarische Speisenfolge. Ein frisches, saisonales Salatbuffet steht zusätzlich bereit. Sollte eine der Komponenten im Menü nicht zusagen, kann einfach eine Alternative gewählt werden.

Im Augustinum gibt es keine zugewiesenen Plätze – an unseren liebevoll gedeckten Tischen im Restaurant gilt freie Platzwahl.

Neben dem Mittagsmenü halten wir ganz nach Wunsch zahlreiche weitere Angebote bereit: Appartement-service, Frühstücksbuffet, Kaffee-, Kuchen- und Eisvariationen am Nachmittag und Snacks, ein Buffet oder Menüs am Abend. Eine Hauptmahlzeit pro Tag ist dabei im Pensionspreis bereits inbegriffen.

Unsere Mitarbeitenden sind nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung in den Anforderungen an eine ausgewogene Ernährung geschult. Auf spezielle, aus Gesundheitsgründen notwendige Bedürfnisse unserer Bewohnerinnen und Bewohner (z. B. bei Kau- und Schluckbeschwerden) können wir daher individuell eingehen. Sei es eine regelmäßige Diätkost oder die Versorgung in der eigenen Wohnung: unser Küchen- und Serviceteam kümmert sich darum. Und auch bei der Planung einer privaten Feier stehen wir den Bewohnerinnen und Bewohnern mit Räumlichkeiten, Service und Cateringangeboten immer zur Verfügung.

Das Leistungsspektrum

- ▶ 3-Gänge-Mittags Menü mit vielen Wahlmöglichkeiten*
- ▶ Raffinierte Feiertagsmenüs und Events, z.B. Themenbuffets, Festtagsmenüs oder Front Cooking*
- ▶ Zahlreiche Zusatzangebote und Unterstützung bei der Ausrichtung privater Feiern

* Im Pensionspreis inbegriffen